

8
*
Amiche
*
di Matilde
*

Presenta

le RICETTE della
WEB SERIE

3 DONNE
★ TANTI DOLCI ★
UNA STORIA



..... Dolcezza al femminile.

Care Amiche,

vi invito a seguire online le simpatiche avventure di "Tre donne, tanti dolci, una storia", dove la vita di ogni giorno, con i suoi alti e bassi, le sue amicizie e momenti particolari si incontrano con la passione e il piacere di un buon dolce.

Ma non un dolce qualunque, il dolce più prezioso che possiate immaginare: quello che ognuna di noi sa fare con le sue mani.

Le protagoniste della Web Serie hanno senz'altro questo, in comune con ognuna di noi: amano le ricette di dolci!

In questo ebook ho il piacere di presentarvi proprio le ricette che ritrovate nei vari episodi della Web Serie: buon divertimento a tutte voi da

Matilde Vicenzi



*Il Tiramisù:
protagonista
indiscusso,
il dolce che so fare
meglio e...*



Tiramisù classico



Ingredienti per 6 persone

- 300 g Savoiardi Vicenzovo
- 300 g mascarpone
- 3 uova
- 20 g cacao
- 70 g zucchero
- 1 tazza e mezza di caffè forte
- 2 cucchiaini Marsala dolce

Preparazione

Prendere le uova e separare i tuorli dagli albumi, quindi lavorarli fino a ottenere una crema.

Aggiungere il mascarpone e mescolare bene, poi incorporare gli albumi già montati a neve ferma.

Bagnare velocemente i Savoiardi Vicenzovo nel caffè, al quale avrete aggiunto il Marsala dolce, e adagiatene un primo strato in un vassoio, ricoprendolo con metà crema al mascarpone.

Continuate alternando strati di crema a strati di Savoiardi Vicenzovo. Spolverizzate il dolce con il cacao e servite freddo.

Utilizzate pistacchi
tritati da aggiungere
all'impasto per una variante
al classico tiramisù

#MatildeConsiglia





*Torta con pere,
Amaretti e cioccolato:
cosa c'è di meglio
che valutare una
possibile inquietudine
da come taglia le pere?*

Torta con pere, Amaretti e cioccolato



Ingredienti per 8 persone

- 100 g Amaretti d'Italia Matilde Vicenzi • 600 g farina bianca "00"
- 300 g zucchero • 6 uova • 100 g burro • 100 g cioccolato fondente
- 1 limone non trattato • 1 bustina di lievito per dolci • 2 pere

Preparazione

Tritare il cioccolato e sbriciolare gli Amaretti d'Italia. In un recipiente mescolate la farina, il lievito, lo zucchero, la scorza grattugiata del limone e le uova. Amalgamare con cura, quindi incorporare il burro ammorbidito a temperatura ambiente, il cioccolato e gli Amaretti d'Italia. Sbucciare le pere e tagliarle a fette. Imburrare e infarinare una tortiera di circa 24 cm di diametro, versarvi il composto e adagiarvi sopra le pere disponendole a ventaglio. Cuocere in forno a 180°C per 35 minuti. Con l'aiuto di uno stecchino assicurarsi che la torta sia cotta all'interno: inserendolo al centro deve risultare asciutto al tatto. Servire la torta tiepida o fredda, accompagnata, a piacere, da una pallina di gelato alla vaniglia.

Non vi ricordate
più quanto fresche
sono quelle uova?
Mettetele in acqua:
se galleggiano buttatele.

#MatildeConsiglia



*Charlotte ai lamponi:
il mio asso nella manica...
ho conosciuto Susanna,
mia moglie, proprio mentre
ne stavo preparando una!*



Charlotte ai lamponi



Ingredienti per 6 persone

- 300 g Savoiardi Vicenzovo
- 500 ml latte intero
- 200 g zucchero semolato
- 4 tuorli
- 1 baccello di vaniglia Tahiti
- 250 ml di panna fresca
- 12 g gelatina in fogli
- 500 g lamponi
- menta fresca

Preparazione

Scaldare il latte insieme al baccello di vaniglia inciso a metà, portandolo al limite dell'ebollizione. In una ciotola sbattere (senza montare) i tuorli insieme allo zucchero. Versare a filo il latte caldo sulle uova mescolando continuamente con una frusta. Cuocere il tutto in una casseruola, sempre rimestando e a fiamma moderata, fino a quando la crema velerà il cucchiaino. Trasferire in una ciotola filtrando con un colino, unire la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda per 10 minuti, mescolare e portare a temperatura ambiente. Sbattere la panna fino a quando sarà semimontata con le fruste elettriche e incorporarla alla crema inglese mescolando dal basso verso l'alto. Trasferire il tutto in 6 stampi conici monoporzionatura rivestiti di pellicola per alimenti. Porre in frigorifero per 4 ore. Capovolgere i budini e ricoprire la circonferenza con i Vicenzovo tagliati a metà, fissare il tutto con uno spago. Decorare con lamponi freschi e foglie di menta.

*Ammorbidisci
i semifreddi per gustare
meglio i sapori e non avvertire
il gusto della panna solidificata*

#MatildeConsiglia

Credits: Cucchiaino d'Argento - Cucchiaino.it





*Semifreddo
agli Amaretti.
di sicuro successo...
toglie sempre
dagli impicci!*



Semifreddo agli Amaretti



Ingredienti per 6 persone

- 200 g Amaretti d'Italia • 80 g zucchero • 5 uova
- 400 g panna fresca da montare

Preparazione

Sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero fino ad ottenere la consistenza di una crema leggera e spumosa ed aggiungervi successivamente gli Amaretti d'Italia sbriciolati.

Separatamente montare la panna, che dovrà essere molto fredda ed incorporarla delicatamente al composto precedentemente preparato.

Aggiungere infine gli albumi montati a neve ben ferma (a piacere si possono unire anche dei pezzetti di cioccolato o degli Amaretti d'Italia).

Versare il tutto in uno stampo e porlo in freezer per circa 7-8 ore.

Prima di servirlo, decorare a piacere

(versandovi, ad esempio, del cioccolato fuso sopra).

*Per montare gli
albumi a neve è bene
partire da uova ed utensili
a temperatura ambiente*

#MatildeConsiglia





Presenta



LA NUOVA
WEBSERIE



*Amiche
di Matilde*

3 DONNE
TANTI DOLCI
UNA STORIA

Seguici su MatildeTiramiSu.it
#amichedimatilde

Partecipa al concorso
e vinci dolcissimi premi!

*dal
3 agosto
2015!*